

W-Seminar

im Fach **Sozialkunde**

Lehrkraft: Diefenbacher

Leitfach: Sozialkunde

Thema/Titel: Was auf den Teller kommt – Nahrungsmittel und Ernährung in der globalisierten Welt

Zielsetzung des Seminars:

Essen und Trinken sind für alle Menschen eine Lebensnotwendigkeit und für viele Menschen eine Selbstverständlichkeit. Im gesellschaftlichen Kontext wird daraus mehr: Ernährung nimmt Einfluss auf die Kultur einer Gesellschaft, ist Spiegel bestimmter Werte, z. B. religiöser Werte (koschere Ernährung im Judentum) oder Ausdruck von Vorstellungen von Schönheit und Gesundheit (vegane Ernährung, Fasten).

Dabei begegnen sich in unserer globalisierten Welt Extreme: Mangelernährung und Überfluss, Konsum und bewusster Verzicht, Lebensmittelskandale und Welthunger. Industrielle Produktionsmethoden haben die Ernährung der Weltbevölkerung theoretisch zu einem lösbaren Problem gemacht und dennoch existieren Prozesse, die dafür sorgen, dass Teile der Welt hungern, während andere im Überfluss leben und Waren aus allen Teilen der Welt konsumieren.

Das Seminar beschäftigt sich mit der Vielzahl von Problemzusammenhängen in Bezug auf das Thema Ernährung und Nahrungsmittel und den Gestaltungsoptionen der Globalisierung.

Mögliche Themen für die Seminararbeiten:

Themenkomplex: Nahrungsmittel und Globalisierung:

1. Die McDonaldisierung der Esskultur
2. Das Weltwirtschaftssystem: Spekulation auf Lebensmittel und die Folgen
3. Fair gehandelte Produkte – ein Ausweg aus der Globalisierungsfalle?
4. Der Weg der Banane / Schokolade / Kaffee / ...
5. Hunger und seine Ursachen
6. Der Kampf um Wasser
7. Probleme der gewerblichen Fischerei: Fisch und Ocean Grabbing

Themenkomplex: Nahrung und Ernährung

1. Essgewohnheiten der Deutschen / Jugendlichen / Männer und Frauen im Vergleich
2. Die Slow food-Bewegung
3. Ernährungsethik im Christentum, Islam und Judentum
4. Lebensmittelskandale
5. Nahrungsmittelzusatzstoffe: bunter, süßer, besser?
6. Ernährung und Gesundheit